

Spring carrot salad and mousse, caviar
Mousse aux carottes et carottes râpées au caviar
 春のキャロットラペと人参のムース キャビア添え
Marinated trout and trout tartar, honey and dill sauce
Truite mariné et tartare sauce aneth au miel de Odawara
 くぬぎ鱒のマリネとタルタル 小田原産蜂蜜のディルソース
Spring onion cream soup or beef clear soup
Potage aux oignons doux ou Consommé
 新玉ねぎのポタージュ または コンソメ
Braised sea bream, spring cabbage and bamboo shoot, clam
Dorade braise au chou de printemps et pousses de bamboo en nage de coquillages
 真鯛のブレゼ 春キャベツと筍 貝類のナージュ仕立て
Granite
Granité
 お口直しのグラニテ
Roasted beef loin with madeira sauce, green peas Française style
Entrecôte de bœuf rôti sauce madère petis pois à la Française
 国産牛ロース肉のロティ マデラソース プティポワのフランセーズ風
Citrus jelly rice pudding, coconut ice cream
Riz au lait avec mi-gelée d'agrumes glase coco
 柑橘ジュレのリ・オ・レ ココナッツアイス添え
Petit gateau
Mignardises
 小菓子
Coffee, Espresso, Tea, Herb Tea
Café, Espresso, Thé, Tisane
 コーヒー, エスプレッソ, 紅茶, ハーブティ

¥14,000

Marinated trout and trout tartar, honey and dill sauce
Truite mariné et tartare sauce aneth au miel de Odawara
 くぬぎ鱒のマリネとタルタル
 小田原産蜂蜜のディルソース
Spring onion cream soup or beef clear soup
Potage aux oignons doux de navets ou Consommé
 新玉ねぎのポタージュ または コンソメ
Sauteed Spanish mackerel, strawberry and butter sauce
Scombre poêlée sauce beurre blanc aux fraises
 鱈のポワレ 苺入りブルブランソースソース
Roasted beef loin with madeira sauce, green peas Française style
Entrecôte de bœuf rôti sauce madère petis pois à la Française
 国産牛ロース肉のロティ マデラソース
 プティポワのフランセーズ風
Citrus jelly rice pudding, coconut ice cream
Riz au lait avec mi-gelée d'agrumes glase coco
 柑橘ジュレのリ・オ・レ ココナッツアイス添え
Petit gateau
Mignardises
 小菓子
Coffee, Espresso, Tea, Herb Tea
Café, Espresso, Thé, Tisane
 コーヒー, エスプレッソ, 紅茶, ハーブティ

¥10,000

Spring carrot salad and mousse, caviar
Mousse aux carottes et carottes râpées au caviar
 春のキャロットラペと人参のムース キャビア添え
Marinated trout and trout tartar, honey and dill sauce
Truite mariné et tartare sauce aneth au miel de Odawara
 くぬぎ鱒のマリネとタルタル
 小田原産蜂蜜のディルソース
Spring onion cream soup or beef clear soup
Potage aux oignons doux ou Consommé
 新玉ねぎのポタージュ または コンソメ
Abalone steak with Wakame seaweed and bamboo shoot, seaweed and clam sauce
Steak d'ormeau avec wakamé et pousses de bambou sauce coquillages aux algues
 鮑のステーキ わかめと筍添え
 海藻コキヤージュソース
Granite
Granité
 お口直しのグラニテ
Roasted beef loin with madeira sauce, green peas Française style
Filet de bœuf rôti sauce madère petis pois à la Française
 国産牛フィレ肉のロティ マデラソース
 プティポワのフランセーズ風
Fruits flambées
Fruits flambées
 フルーツフランベ (ワゴンサービス)
Petit gateau
Mignardises
 小菓子
Coffee, Espresso, Tea, Herb Tea
Café, Espresso, Thé, Tisane
 コーヒー, エスプレッソ, 紅茶, ハーブティ

¥18,000

Appetizer

- ⑥ *Marinated trout and trout tartar, honey and dill sauce*
Truite mariné et tartare sauce aneth au miel de Odawara
くぬぎ鱒のマリネとタルタル
小田原産蜂蜜のディルソース ¥2,900

Spring vegetables and lobster terrine

- Terrine de légumes de printemps et homard*
新野菜とオマール海老のテリーヌ ¥3,000

Assorted appetizer

- Petites entrées variées*
オードブル盛り合わせ ¥3,800
Half-size ハーフサイズ ¥2,600

Vegetables

Mashed potato

- ⑥ *Purée de pomme de terre*
⑥ マッシュポテト ¥1,200

7 kinds of grilled vegetables in Romesco sauce

- ⑥ *7 sortes légumes grillés sauce romesco*
⑥ 7種の焼き野菜 ロメスコソース ¥1,600

Green salad

- ⑥ *Salade verte*
⑥ グリーンサラダ ¥1,800

Seasonal vegetable Hors d'oeuvre ^{⑥ ⑦} ※Salad for vegan or vegetarian is available

- Hors-d'oeuvre variés de légumes*
彩り野菜の前菜盛合せ ※ヴィーガン/ベジタリアン対応可 ¥2,700
Half-size ハーフサイズ ¥1,900

Soup

Spring onion cream soup

- Potage aux oignons doux*
新玉ねぎのポタージュ ¥1,600
Half-size ハーフサイズ ¥1,000

⑥ Beef clear soup

- Consommé*
コンソメスープ ¥2,300
Half-size ハーフサイズ ¥1,700

Sea food

- ⑥ *Sauteed Spanish mackerel, strawberry and butter sauce*
Scombre poêlée sauce beurre blanc aux fraises
鯖のポワレ 苺入りブルブランソース ¥3,200
Half-size ハーフサイズ ¥2,200

⑥ Braised sea bream, spring cabbage and bamboo shoot, clam

- Dorade braisée au chou de printemps et pousses de bambou en nage de coquillages*
真鯛のブレゼ 春キャベツと筍 貝類のナージュ仕立て ¥3,400
Half-size ハーフサイズ ¥2,400

- Abalone steak with Wakame seaweed and bamboo shoot, seaweed and clam sauce*
Steak d'ormeau avec wakamé et pousses de bambou sauce coquillages aux algues
鮑のステーキ わかめと筍添え 海藻コキヤージュソース ¥6,200

- ⑥ *Japanese spiny lobster with Wakame seaweed and bamboo shoot, Beurre Blanc Sauce with young Leaves of Sansho and green olives*
Langouste poêlées sauce beurre blanc au sansho et olives vertes
伊勢海老のポワレ 筍とわかめ添え
葉山椒とグリーンオリーブのブルブランソース ¥12,000

Meat

Roasted lamb, parsley sauce

- Carré d'agneau rôti persillé*
仔羊背肉のロースト パセリ風味 140g ¥6,800

- ⑥ *Beef loin steak, please choose one steak sauce (Truffle, Wasabi, or Red wine sauce)*
*Entrecôte grillée aux légumes sauce au choix (perigueux * vin rouge * wasabi)*
国産牛ロースグリル 温野菜添え お好みのソースで
【トリュフ・赤ワイン・ワサビ】 200g ¥6,500

- ⑥ *Roasted beef loin with madeira sauce, green peas Française style*
Filet de bœuf rôti sauce madère petits pois à la Française
国産牛フィレ肉のロティ マデラソース
プティポワのフランセーズ風 120g ¥7,600
60g ¥5,300

- ⑥ *Beef tenderloin and foie gras truffle sauce*
Filet de bœuf foie gras sauce aux truffes
国産牛フィレ肉 フォアグラ添え トリュフソース
120g ¥12,000
60g ¥8,100

⑥ Gluten free Menu グルテンフリー対応メニュー

⑦ *Vegetarian Menu Contains eggs and dairy products.*
ベジタリアン対応メニュー 卵、乳製品は使用しております。

⑥ Vegan Menu Contains no animal products.

We use five pungent roots (Garlic, Chinese chives, shallots, scallions, onions, chives, etc.)

ヴィーガン対応メニュー

動物由来の原材料を用いない料理としております。

五葷“ごくん”

(にんにく、にら、らっきょう、ねぎ、玉ねぎ、あさつきなど)を使用しております。

Desserts

-Seasonal recommendations-



Strawberry with strawberry mousse, milk ice cream

Fraises et mousse aux fraises avec glace au lait
苺と苺ムース ミルクアイス添え
¥2,100



Citrus jelly rice pudding, coconut ice cream

Riz au lait avec mi-gelée d'agrumes glase coco
柑橘ジュレのり・オ・レ ココナッツアイス添え
¥2,100

Vanilla Ice Cream

Glace à la vanille

ⓐ バニラアイスクリーム

¥ 950

Sherbet

ⓐ ⓑ Sorbet saisons

ⓐ シャーベット各種

¥ 950

Seasonal fruits and sorbets

ⓐ ⓑ *Fruits de saison et sorbet*

ⓐ 季節のフルーツとシャーベット

¥1,500

Crepe suzette

Crepe suzette

クレープシュゼットフランベ (ワゴンサービス)

¥3,200

Fruits flambees

Fruits flambées

フルーツフランベ (ワゴンサービス)

¥3,200

Cheese

Blue cheese *Atelier de Fromage, Nagano pref*

Fromage bleu

ブルーチーズ / アトリエ・ド・フロマージュ 長野県

青カビタイプ

1 piece 10g

¥800

Camembert *Atelier de Fromage, Nagano pref*

Camembert

カマンベール / アトリエ・ド・フロマージュ 長野県

白カビタイプ

1 piece 10g

¥800

Grana di ezo *Fattoria Bio, Hokkaido*

Grana di ezo

グラナ・ディ・エゾ / ファットリアビオ北海道

ハードタイプ

1 piece 10g

¥800

Assorted cheese, dry fruits and honey

Plateau de Fromages Servi avec Fruits Secs

国産チーズ 3 種盛り合わせ

ドライフルーツと蜂蜜添え

¥2,100

Beverage

Coffee

Café

コーヒー

¥1,200

Espresso

Espresso

エスプレッソ

¥1,200

Tea

Thé

紅茶

¥1,200

Herb tea

Tisane

ハーブティ

¥1,200

Café latte

Café latté

カフェラテ

¥1,400

Espresso(double)

Espresso(double)

エスプレッソ (ダブル)

¥1,400

ⓐ ⓑ *Vegan Menu* Contains no animal products.

ヴィーガン対応メニュー 動物由来の原材料を用いない料理としております。

ⓐ *Gluten free Menu* グルテンフリー対応メニュー

The above amount includes service charge and consumption tax
上記の金額には消費税、サービス料が含まれております。